

DE BESTE GERECHTEN ZIJN VAAK DE MEEST EENVOUDIGE: EEN GOUDGEBRADEN KIPPETJE GEVULD MET VERSE KRUIDEN; EEN SCHAAL OESTERS MET ENKEL EEN SCHIJFJE CITROEN, OF EEN PAAR HARDGEKOOKTE EIEREN BEDEKT ONDER EEN LAAGJE ZELFGEMAAKTE MAYONAISE. VOOR DAT LAATSTE – EEN BESCHIEDEN CULINAIR MEESTERWERK, BETER BEKEND ALS L'OEUF MAYO – KUN JE MIJ ALTIJD WAKKER MAKEN.



PAOLA WESTBEEK is schrijfster, het brein achter het Frankrijkblog thefrenchlife.org en te zien op haar eigen YouTube kook-kanaal *LaDouceVieFood*. In de rubriek 'Question de goût' belicht zij de geschiedenis van een typisch Frans product.

■ WAARSCHIJNLIJK WERD DEZE BISTROKLASSIEKER VOOR HET eerst geserveerd in de tweede helft van de 19e eeuw in Parijse *bouillons*, eetgelegenheden waar men terecht kon voor goede én goedkope maaltijden. Vanwege hun bijna banale soberheid werden de eitjes met mayo als 'plat canaille' bestempeld (eenvoudige kost) en verschenen ze zelden op de menukaarten van de meer pretentieuze restaurants. Bij bistros en *routiers* kon je ze wel bestellen, maar eind jaren tachtig hadden de Fransen er nauwelijks trek meer in, mede door angst voor een te hoog cholesterol.

Pure bangmakerij, dacht culinaire criticus Claude Lebey en daarom richtte hij samen met zijn vriend, journalist Jacques Pessis, in 1990 de Association de sauvegarde l'oeuf mayo op (ASOM), een vereniging die ernaar streeft om deze oer-Franse gastronomische traditie te behouden.

Volgens de ASOM moet het perfecte eitje met mayo aan vier belangrijke criteria voldoen: het gerecht moet er appetijtelijk uitzien en de portie mag niet te karig zijn; alleen grote eieren van goede kwaliteit worden gebruikt; de mosterdmayonaise mag niet te dik zijn, zodat deze verleidelijk over de eieren druipt en ze helemaal bedekt. Tenslotte dienen ze geserveerd te worden met een toefje seizoensgroenten of een paar blaadjes verse sla.

Tot 2013 hield de ASOM elk jaar een wedstrijd om te bepalen welk restaurant in Parijs de beste *oeufs mayo* kon maken, maar toen Lebey dat jaar met pensioen ging betekende dat ook het einde van de ASOM. Gelukkig besloot Vincent Brenot in 2018 het werk van zijn grootvader voort te zetten en maken de *oeufs mayo* sinds kort een echte comeback. In dat jaar werd de felbegeerde

prijs na vijf jaar weer uitgereikt door een jury van culi-kenners, inclusief ASOM-leden. Chef Cédric Duthilleul van de chique bistro Le Griffonnier aan de 8 rue des Saussaies won de prijs.

Vorig jaar juni presenteerden tien restaurants in de hoofdstad hun *oeufs mayo*- creaties wederom aan de jury en werd chef Clément Chicard van Bouillon Pigalle – een hip restaurant niet ver van Montmartre in het 18e arrondissement – tot wereldkampioen gekroond.

Toen ik het nieuws hoorde, was een tripje naar Parijs zo geboekt en een paar weken later stond ik vrolijk een uur in de rij, alleen om de

IK STOND VROLIJK EEN UUR IN DE RIJ OM DE PRIJSWINNENDE EITJES MET MAYO TE KUNNEN PROEVEN

prijswinnende eitjes met mayo te kunnen proeven. En ik kan u vertellen, ze waren het wachten meer dan waard! Het eigeel was precies goed, niet te droog en nog een beetje *crèmeuse*, en de fris-zure mayonaise heerlijk lichtig. De prijs voor dit voortreffelijke *entrée*? Een wel zeer schappelijke één euro negentig!

'Le secret, c'est beaucoup d'amour,' zei Chicard over zijn eitjes. Die liefde én de goede ingrediënten proef je zeker terug, maar voor de rest is er niets geheims aan zijn recept: kook twee biologische eieren 9 ½ minuut (en geen seconde langer!) in een pan gezouten water. Laat ze daarna 'schrikken' in een kom ijswater, pel en snij ze doormidden. Klop twee eidooiers met 75 gram Dijonmosterd glad in een kom en voeg daarna langzaam 50 centiliter arachideolie toe gevolgd door 0,4 centiliter sherryazijn, 2 gram zout en een draai van de pepermolen (gebruik het liefst Kampot peper uit Cambodja, door chefs gewaardeerd als de beste ter wereld). Serveer de eieren met de bolle kant naar boven op een bedje van spinaziebladeren en maak ze af met de mayonaise en een extra snufje peper.

Simpel te maken dus, maar toch is het absoluut geen slecht idee om binnenkort een bezoek aan Bouillon Pigalle (22 boulevard de Clichy) te brengen want naast de beste *oeufs mayo* van Parijs kunt u er ook genieten van andere armeluis-kost als *os à melle* (mergpijp) en *tête de veau* (gerecht van kalfsvlees). Lang leve deze onopgesmukte Franse klassiekers ... en vooral het eitje met mayo! ■



L'oeuf mayo
EENVOUDIGE KOST
ALS CULINAIR HOOGSTANDJE